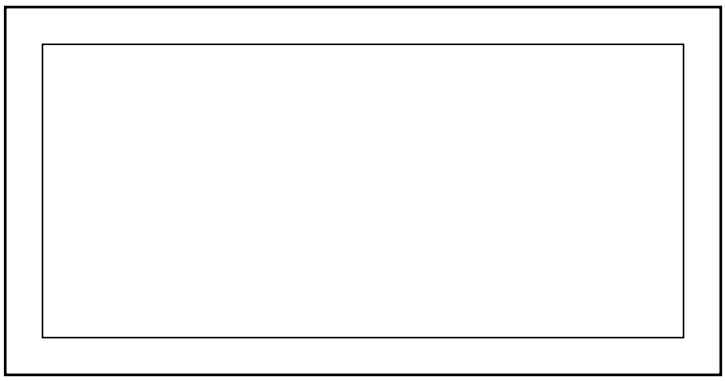


Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

BARBECUES Á PIERRE VULCANIQUE

ABH1001 • ABH1002
ACH1003 • ACH1004
ACH1001 • ACH1002
ADH1001 • ADH1002
AEH1001 • AEH1002

mastro SYSTEM CATERING EQUIPMENT

Fourni par :

Date :

Service Clients :

✉

☎

FAX :

email :

INDEX

Représentation schématique page 4

Caractéristiques de l'appareil 9

Données techniques 9-10

Instructions pour la mise en service 11

Structure, équipements installés et dispositif de sécurité 11

Montage 11

Emplacement de l'installation 11

Conditions réglementaires d'installation 11

Installation 11

Procedures d'installation 11

Evacuation des gaz 11

Mise en service 12

Operations préliminaires à la mise en service 12

Mise en fonctionnement 12

Vérification de la puissance 12

Contrôle de la pression d'entrée 12

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique 12

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide 12

Contrôle de la veilleuse d'allumage 12

Contrôle de l'air primaire 12

Contrôle des fonctions 13

Recommandations pour l'operateur 13

Fonctionnement avec d'autres types de gaz page 13

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal 13

Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage 13

Réglage du ralenti 13

Entretien 14

Remplacement des composants 14

Bougie d'allumage 14

Venne du gaz 14

Thermocouple 14

Notice d'emploi 15

Première cuisson sur la plaque 15

Allumage 15

Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage 15

Allumage du brûleur principal et réglage de la température 15

Arrêt 15

Arrêt pendant le fonctionnement normal 15

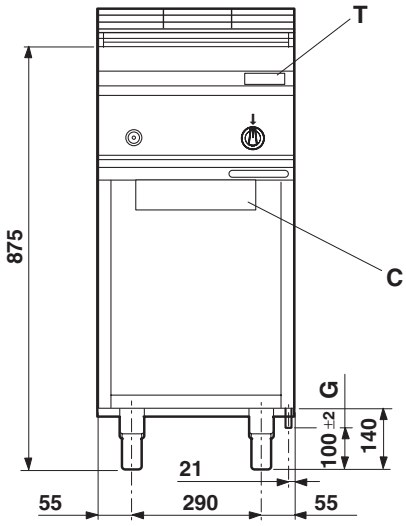
Arrêt en cas de panne 15

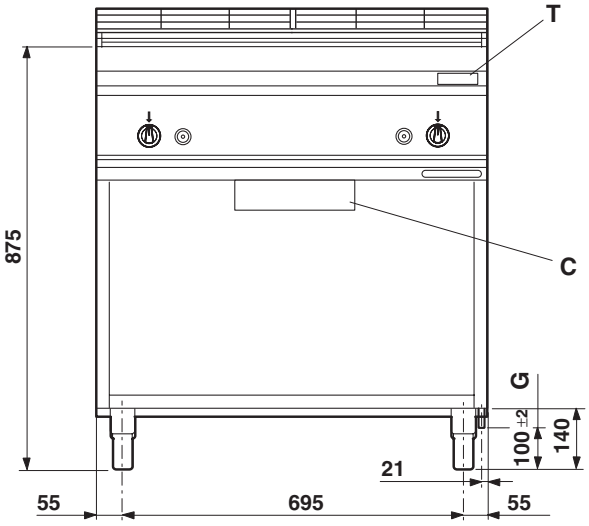
Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement 15

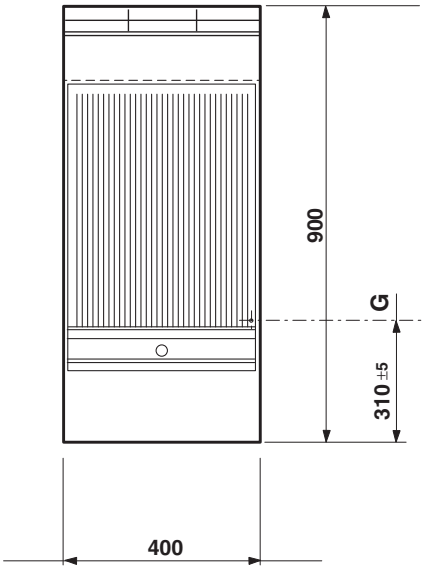
Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien 15

Avertissement 16

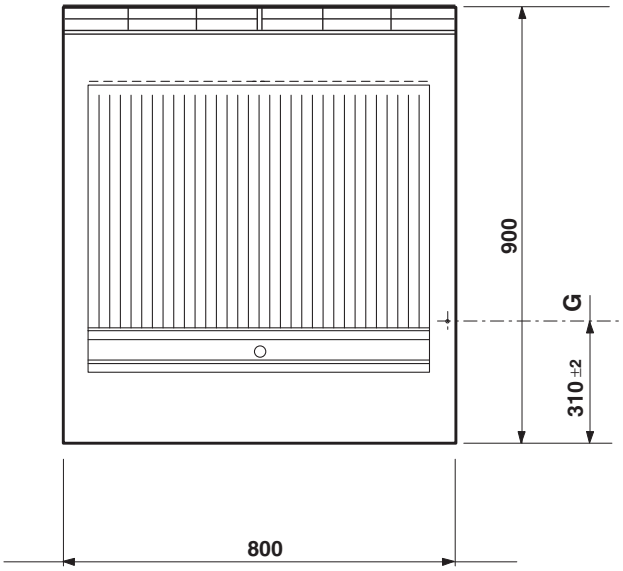
Représentation schématique







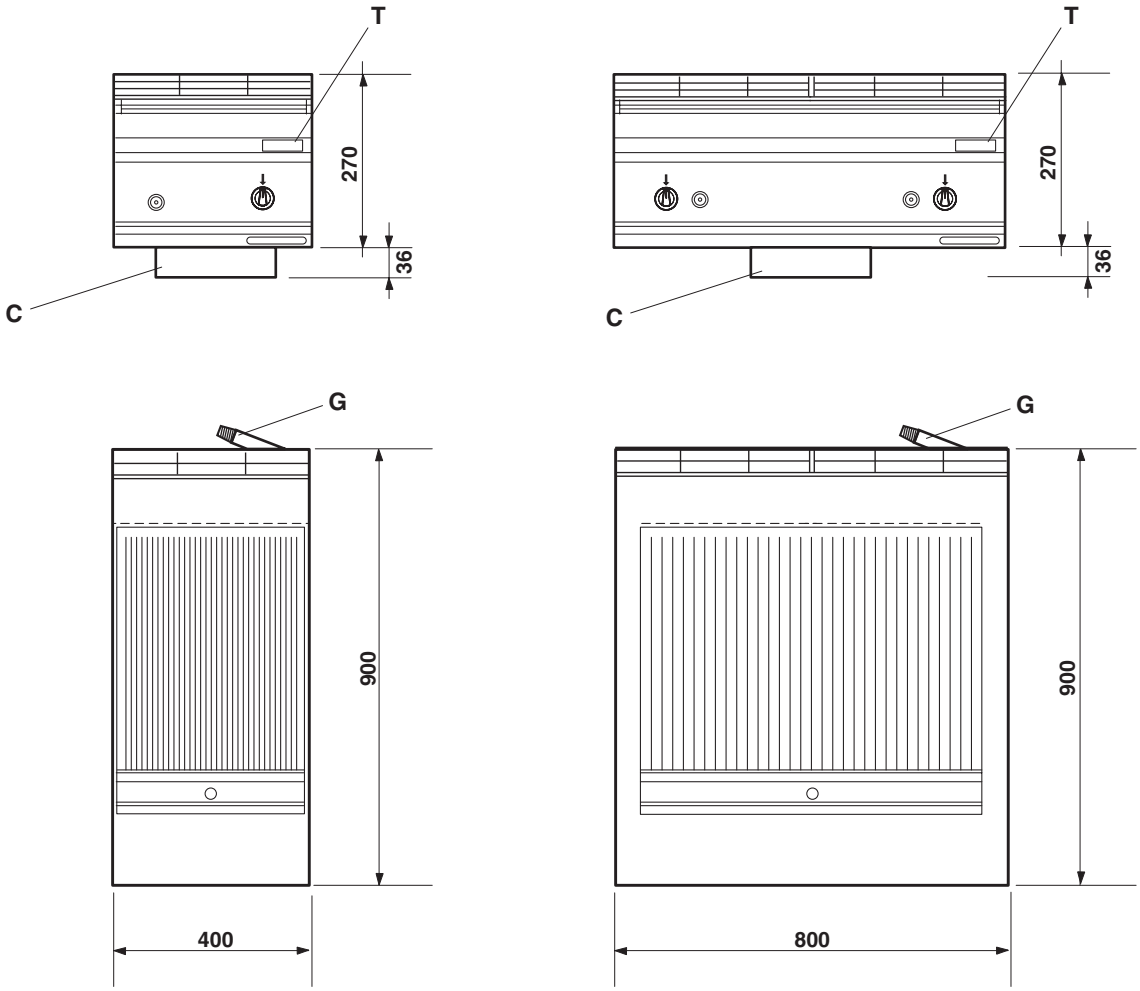
ADH10001



ADH10002

C Cassetto raccogliolio
G Allacciamento gas (3/4")
T Targhetta caratteristiche

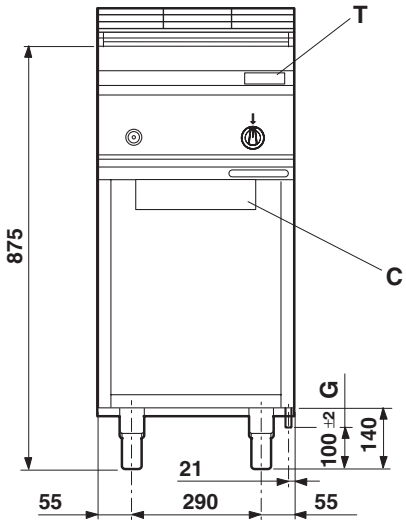
Représentation schématique

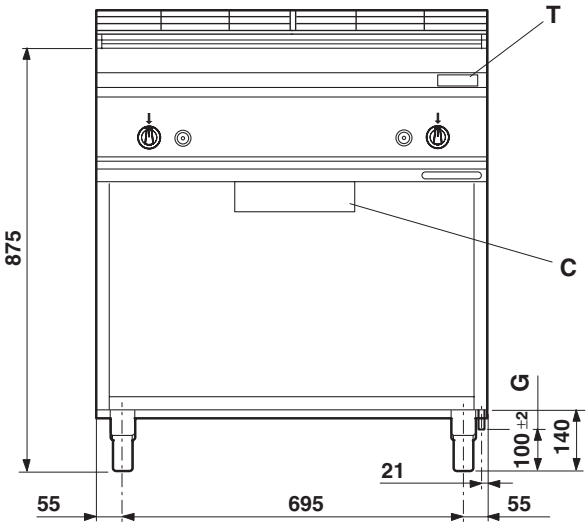


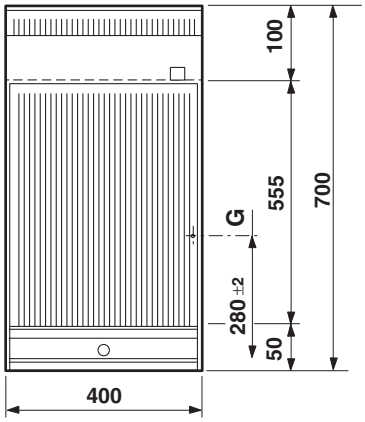
AEH10001 **AEH10002**

C Tiroir de recuel des huile
G Raccordement du gaz (3/4")
T Plaque des caractéristiques

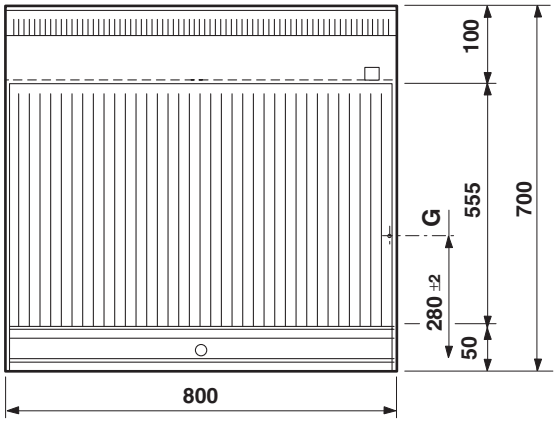
Représentation schématique







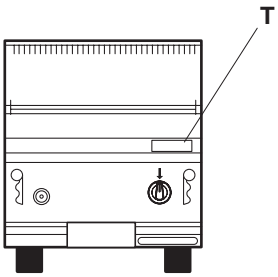
ACH10001

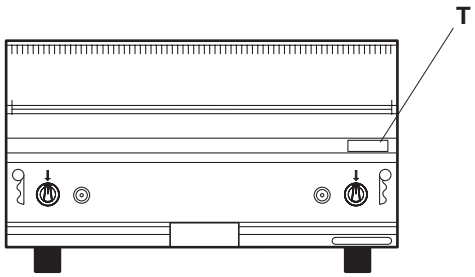


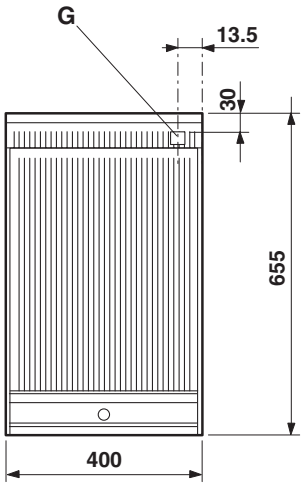
ACH10002

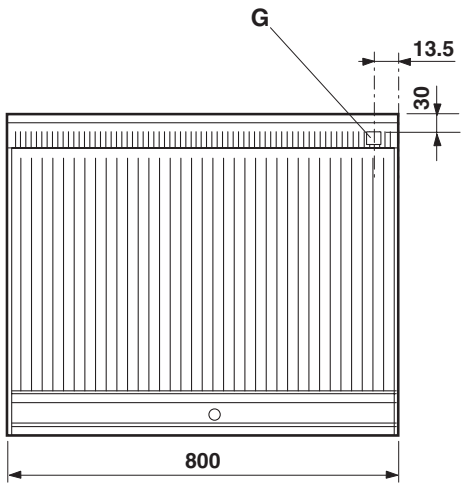
G Raccordement du gaz (1/2")
T Plaque des caractéristiques

Représentation schématique







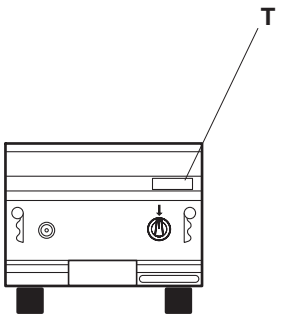


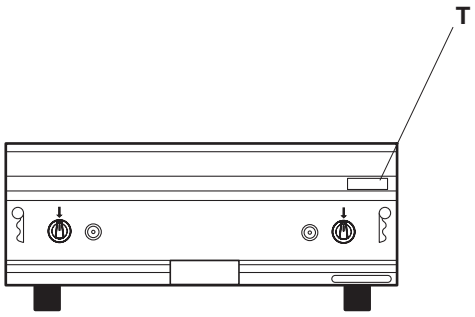
ABH10001

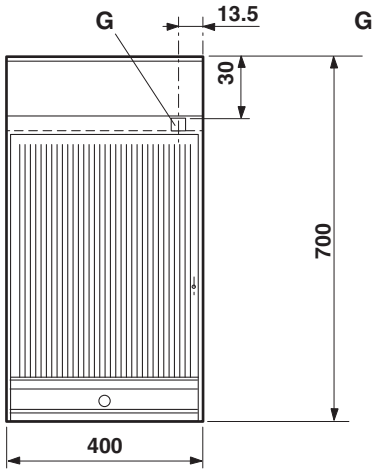
ABH10002

G Raccordement du gaz (1/2")
T Plaque des caractéristiques

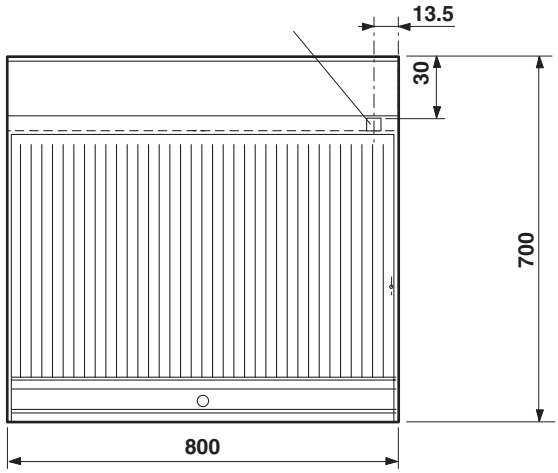
Représentation schématique







ACH10003



ACH10004

G Raccordement du gaz (1/2")
T Plaque des caractéristiques

2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Le présents instructions pour la mise en service sont valables pour nosbarbecues a roches volcaniques qui appartiennent à la catégorie II2E+3+ (voir tableau à la page 10).

La plaque portant les caractéristiques se trouve sur la partie avant de l'appareil (sur le tableau des commandes); elle comporte toutes les données de référence nécessaires, telles que: le constructeur, la pression d'entrée, le type de gaz pour lequel l'appareil est prédisposé, etc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
CE 0051	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
TIPO/TYPE	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
MOD.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
ART.	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
CE N.	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
N.	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
Σ Qn kW	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
MOD. m³/h	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐

Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz:
Eingestelt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:

V AC **kW** **Hz** MADE IN ITALY

L'APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLE DANS UN LOCAL BIEN AERE. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN PERSONNEL QUALIFIE.

G30/G31 28-30/37 mbar

G20/G25 20/25 mbar

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Version	Dim.: LxPxH	N. CE
ABH10001	Grille pierre vulcanique à gaz	400 x 650 x 300	51BQ2911
ABH10002	Grille pierre vulcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 650 x 300	51BQ2911
ACH10003	Grille pierre vulcanique à gaz	400 x 700 x 300	51BQ2911
ACH10004	Grille pierre vulcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 300	51BQ2911
ACH10001	Grille pierre vulcanique à gaz	400 x 700 x 875	51BQ2911
ACH10002	Grille pierre vulcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 700 x 875	51BQ2911
ADH10001	Grille pierre vulcanique à gaz	400 x 900 x 875	51BQ2911
ADH10002	Grille pierre vulcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 900 x 875	51BQ2911
AEH10001	Grille pierre vulcanique à gaz	400 x 900 x 270	51BQ2911
AEH10002	Grille pierre vulcanique à gaz - 2 zones de cuisson	800 x 900 x 270	51BQ2911

3 - DONNÉES TECHNIQUES

TABLEAU 1

Modèle			ABH10001 - ACH10003 ACH10001 - ADH10001 AEH10001	ABH10002 - ACH10004 ACH10002 - ADH10002 AEH10002
Catégorie		II2E+3+		
Type de construction		A		
Air comburant		m^3/h	14	28
Puissance thermique nominale		kW	9	18
Puissance thermique minima		kW	4	8
Pression de raccordement				
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar		
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar		
Paramètres raccordement du gaz				
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m^3) m^3/h		1.024	2.048
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h		0.704	1.409
Injecteurs Ø 1/100 mm				
Brûleur principal	G20/G25	Repere puissance nominale	220	2 x 220
		Repere ralenti	Réglable	Réglable
	G30/G31	Repere puissance nominale	145	2 x 145
		Repere ralenti	-	-
Nr. d'injecteurs brûleur pilote				
		Gaz méthane G20/G25	35	2 x 35
		Gaz liquide G30/G31	20	2 x 20
Air primaire distance « A »				
		G20/G25	20	20
		G30/31	40	40

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

Structure, equipements installés et dispositifs de sécurité

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur.
Carrosserie externe en acier au chrome-nickel 18/10.
Par ailleurs elle comporte un tiroir en acier inoxydable pour la récupération de la graisse.
Le chauffage est effectué au moyen de brûleurs en acier chromé de forme tubulaire, résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.
Le brûleur de la veilleuse d'allumage est équipé d'injecteurs reglable.
La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.
Le réglage de la température est possible grâce à des vannes équipées de dispositifs de sécurité; le réglage peut être effectué d'une position minimum à une position maximum en passant par des niveaux intermédiaires sélectionnables à souhait.
Nos sont disponibles dans la version munie de pour poisson ou viande.
Les modèles ABH10002 - ACH10004 - ACH10002 - ADH10002 - AEH10002 sont pourvus de 2 zones de cuisson séparées avec commandes de réglage de la température indépendantes.

MONTAGE

Emplacement de l'installation

Il est conseillé d'installer l'appareil dans un local bien aéré et il faut le placer au-dessous d'une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.
Il faut en tous cas prévoir une distance de 200 mm. pour les parois latérales et 200 mm. pour la paroi postérieure dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois réalisées en matériau inflammable.
S'il n'est pas possible de respecter ces distances, prendre des mesures de sécurité adéquates contre d'éventuels surchauffages, par exemple en recouvrant les surfaces d'installation avec des carreaux, ou encore en installant des protections anti-radiations. Placer les appareils sur une table or sur une tablette du même type en matériel non inflammable.
Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil si celui-ci est prédisposé et adapté pour le type de gaz disponible.
Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, consulter le paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 13.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notament:

- **Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:**
  a) Prescription générales
  Pour tous les appareils:
- **Articles GZ**
  Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage:

- **Articles CH**
  Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.
- **Articles GC**
  Installations d'appareils de cuisson destinées à la restauration.
  b) Prescriptions particulières à chauque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc...).

INSTALLATION

Le montage, l'installation et l'entretien, et donc en particulier: le montage, le raccordement, la vérification de la puissance, les travaux de transformation ou d'adaptation pour le fonctionnement avec un type de gaz différent et la mise en service, doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme pour la Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.
En premier lieu, demander l'avis de cet organisme.

Procédures d'installation

Pour la mise à niveau correcte de l'appareil, agir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.
Le raccordement de l'embout, de R 1/2" pour les modèles ABH10001 - ABH10002 - ACH10003 - ACH10004 - ACH10001 - ACH10002 et de R 3/4" pour les modèles ADH10001 - ADH10002 - AEH10001 - AEH10002 prévu sur l'appareil avec la conduite du gaz peut être fixe ou bien démontable en intercalant un connecteur conforme à la norme.
Si l'on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à la norme.
Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

Evacuation des gaz

Du fait qu'il s'agit de plaques à gaz appartenant au type de construction A, elles n'ont pas besoin d'être raccordées à une installation pour l'évacuation du gaz.
Pour ce qui concerne la ventilation du local d'installation, respecter les normes en vigueur.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé de retirer le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement les surfaces de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du détersif en utilisant un chiffon humidifié pour éliminer complètement toute trace de l'anti-rouille appliqué à l'usine, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier si les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles sur place.
Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir paragraphe "Fonctionnement avec d'autres types de gaz", page 13). Pour la mise en fonctionnement suivre les instructions pour l'utilisation.

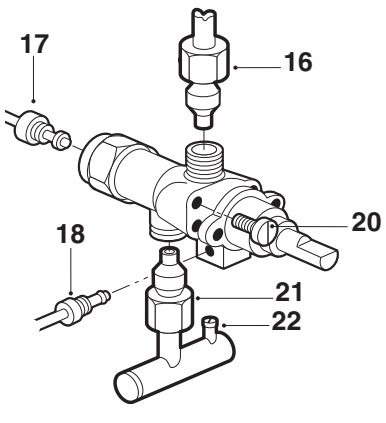
Vérification de la puissance

Utiliser les injecteurs destinés à la puissance nominale prédisposés sur l'appareil.
La puissance peut être de deux types:
- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil;
- minimale.

Les injecteurs sont mentionnés dans le tableau 1 des DONNEES TECHNIQUES.
Les tolérances des pressions d'exercise pour obtenir la puissance nominale en fonction des injecteurs prevus sont:
- de 15 à 22,5 mbar pour les gaz de la deuxième famille;
- de 25 à 45 mbar pour les gaz de la troisième famille (propane).

En dehors des plages de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.
Pour régler la puissance au ralenti, il faut se conformer aux données de tableau 1 DONNEES TECHNIQUES.
Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la "méthode volumétrique". Toutefois, en règle générale, une vérification du fonctionnement correct des injecteurs est suffisante.

3



Contrôle de la pression d'entrée (Fig 3)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (par exemple un tube en u, précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (22) de la prise de pression et raccordercette dernière au tube du manomètre: après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (22).

Contrôle de la puissance suivant la méthode volumétrique

A l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre, il est possible de relever le volume de gaz fourni à l'appareil par unité de temps.
Le volume correct correspond à la valeur "E" exprimée en litres par heure ou en litres par minute (l/min).
Il est calculé sur la base de la formule suivante:

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir Calorifique}}$$

Il est important de mesurer la puissance lorsque l'appareil est en état d'inertie.
La valeur correspondant au pouvoir calorifique peut être demandée auprès de l'Organisme local pour la Distribution du Gaz. Les puissances nominale et minimale par rapport à la pression nominale, sont obtenues en consultant le tableau DONNEES TECHNIQUES.

ATTENTION

Le réglage à l'avance de la puissance nominale n'est pas prévu.

Vérification de la puissance avec fonctionnement au gaz liquide

Vérifier que le type d'injecteurs utilisés correspond aux données du constructeur.
Contrôler que le détendeur monte sur l'installation présente une pression de sortie conforme au paragraphe "Vérification de la puissance", (vérifiable sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ou en mesurant la pression).

Contrôle de la veilleuse d'allumage

Pour un réglage correct, la veilleuse d'allumage doit entourer complètement le thermocouple et la forme de la flamme doit etre parfaite: en cas contraire, enregistrer la vis (12) de réglage du pilote.

Contrôle de l'air primaire

Les appareils sont équipées d'un réglage de l'air primaire.
Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsqu'il existe une protection appropriée contre l'augmentation de la flamme quand le brûleur est froid ou contre des retours de flamme quand il est chaud.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service en suivant les instructions;
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz;
- Contrôler l'allumage et la formation correcte de la flamme du brûleur principal, même au ralenti;
- Contrôler que la flamme fonctionne correctement;
- Stipuler un contrat d'entretien.

Recommendations pour l'opérateur

- Expliquer et montrer à l'usager le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions et lui remettre le manuel d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion rendent nécessaire une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

Fonctionnement avec d'autres types de gaz

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du gaz naturel au gaz liquide, ou bien à un autre groupe de gaz, il faut employer des injecteurs adaptés pour le bûleur principal et la veilleuse d'allumage en suivant le tableau "DONNEES TECHNIQUES".

Les injecteurs des brûleurs principaux pour les différents types de gaz, portant la dimension en centièmes de mm, se trouvent dans une enveloppe fournie avec l'appareil.

A la fin de la transformation ou de l'adaptation, vérifier les fonctions de l'appareil (voir paragraphe "Contrôle des fonctions".

Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (Fig. 2)

Pour changer l'injecteur (30), retirer le tiroir pour la récupération de la graisse et desserrer la vis de fixation du tableau des commandes. Enlever le tableau. A l'aide d'une clé appropriée dévisser l'injecteur (30) du porte-injecteur et le remplacer par un nouvel injecteur (voir le tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Si nécessaire, tirer en arrière la douille (40) de réglage de l'air en desserrant la vis (39); le remplacement est ainsi facilité. Une fois monté le nouvel injecteur, rétablir la distance "A" (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

Remplacement de l'injecteur du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 5)

Le brûleur de la veilleuse d'allumage est facilement accessible après avoir retiré le tiroir pour la récupération de la graisse et enlevé le tableau des commandes (de la manière décrite précédemment).

Le brûleur pilote peut être réglé en dévissant le bouchon (11) et en agissant sur la vis (12) avec un tourne-vis en tenant compte qu'en vissant la vis la portée diminue et en la dévissant, la portée augmente. Pour le passage à un autre type de gaz, il faut remplacer l'injecteur du brûleur (36) en fonction du type de gaz utilisé en desserrant le raccord (35) (voir tableau "DONNEES TECHNIQUES").

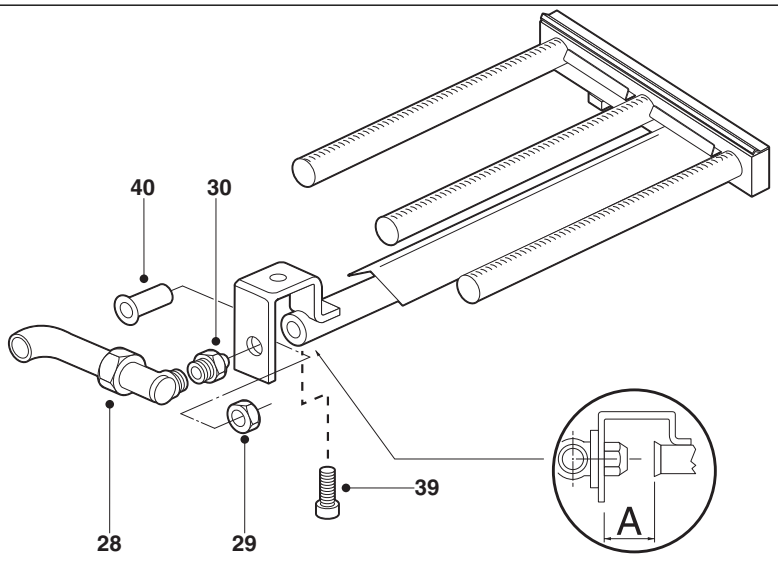
Réglage du ralentI (Fig. 3)

En faisant référence au tableau "DONNEES TECHNIQUES" régler la vis du ralenti (20) de la manière suivante:

- pour le fonctionnement au gaz liquide, visser complètement la vis de réglage du ralenti;
- pour le fonctionnement au gaz naturel, tourner la vis du ralenti et régler l'air primaire;
- dans le tableau de réglage du débit du gaz, lire la valeur de réglage en l/min correspondant au pouvoir calorifique (calculé suivant la "Méthode Volumétrique");
- mettre l'appareil en fonctionnement conformément aux instructions;
- après 45 minutes de fonctionnement, ramener la clé sur le ralenti et régler la puissance thermique minimum en tournant la vis de réglage (20) (vers la droite = réduction du débit du gaz; vers la gauche = augmentation du débit du gaz).

Pour le modèles ABH10002 - ACH10004 - ACH10002 - ADH10002 - AEH10002 le réglage s'effectue indépendamment pour chaque brûleur.

2



ENTRETIEN

Effectuer les opérations d'entretien suivantes au moins une fois par an:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité;
- contrôler le fonctionnement des brûleurs:
  - allumage
  - sécurité de la combustion;
- contrôler les différentes fonctions en suivant la procédure décrite au paragraphe "Contrôle des fonctions".

S'il devient nécessaire de nettoyer le brûleur principal, procéder de la manière suivante:

a) retirer les manettes de commande, le tiroir de récupération de la graisse et le tableau des commandes après avoir dévissé ses vis de fixation;

b) débrancher la conduite du gaz des porte-injecteurs en dévissant le raccord à vis (28 - fig. 2);

c) enlever la grille de cuisson et le support de la roche voulcanique.

Le brûleur principal peut être extrait pour le nettoyage. Nettoyer soigneusement ses orifices de sortie à l'aide d'un instrument ou, par exemple, d'une petite tige de diamètre approprié.

Lors du réassemblage du brûleur faire attention à l'enfiler correctement avec la partie postérieure dans l'emboîtement de la chambre de combustion.

- Contrôler que le trajet d'évacuation du gaz ne présente aucun défaut.

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé!

Pour remplacer les pièces suivantes enlever tout d'abord les manettes de commande, retirer le tiroir de récupération de la graisse et le tableau des commandes (après avoir desserré les vis de fixation).

Bougie d'allumage (Fig. 5)

On peut retirer la petite bougie (16) après avoir ouvert le support de la flamme en dévissant les vis (19) de fixation. Détacher le câble d'allumage et insérer une nouvelle bougie.

Vanne du gaz (Fig. 3)

Desserrer le raccord à vis des tuyaux du gaz et du thermocouple (17 et 16), desserrer ensuite les vis de fixation de l'alimentation (21) à la rampe du gaz et insérer une nouvelle vanne.

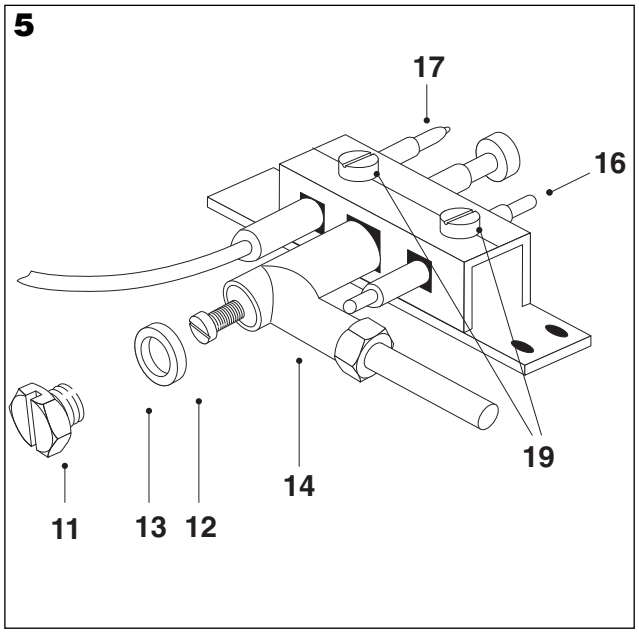
Thermocouple (Figs. 3 et 5)

Desserrer les raccords à vis qui fixent le thermocouple au robinet (fig. 3/17) du gaz et au brûleur pilote (fig. 5/19); insérer la pièce neuve. Lorsque le remplacement est terminé, remonter dans l'ordre correct le tableau des commandes et les différentes pièces.

ATTENTION

Après avoir effectué le remplacement d'éléments faisant partie de l'alimentation du gaz, il faut vérifier l'étanchéité et les fonctions des différents éléments.

5



NOTICE D'EMPLOI

PREMIERE CUISSON SUR LA GRILLE

Important!

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la grille avec de l'eau tiède et un détersif, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toute trace d'anti-rouille appliqué à l'usine; essuyer avec un linge propre.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur de la veilleuse d'allumage (Fig. 4)

Appuyer sur la manette (4) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position ✸ . Maintenir la manette enfoncée et actionner simultanément à plusieurs reprises le bouton d'allumage piézoélectrique (6) jusqu'à ce que la veilleuse s'allume; elle est visible à travers l'ouverture (10) sur le tableau des commandes. Maintenir la manette enfoncée encore pendant environ 15-20 secondes; si la flamme de la veilleuse s'éteint après que la manette a été relâchée, répéter la procédure d'allumage.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température (Fig. 4)

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de commande vers la droite jusqu'à la position de débit maximum 🔥 ou continuer jusqu'à la position du débit minimum 🔥 ; la puissance thermique doit être réglée dans le cadre des deux positions.

ARRET

Arrêt pendant le fonctionnement normal

Pour éteindre uniquement les brûleurs principaux, tourner la manette de commande jusqu'à la position ✸ ; dans cette position seule la veilleuse d'allumage reste allumée. Pour l'arrêt total de l'installation, tourner la manette de commande jusqu'à la position ●; dans ce cas, le brûleur de la veilleuse d'allumage s'éteint lui aussi.

Arrêt en cas de panne

En cas de fonctionnement défectueux, désactiver l'appareil; fermer la vanne d'alimentation de l'appareil.

Comportement en cas de panne ou d'interruption prolongée du fonctionnement

Si l'appareil doit rester inactif pendant une période de temps prolongée ou en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier, fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz à l'extérieur de l'appareil et débrancher la prise de courant.
En cas de panne, informer le service d'assistance.

ATTENTION

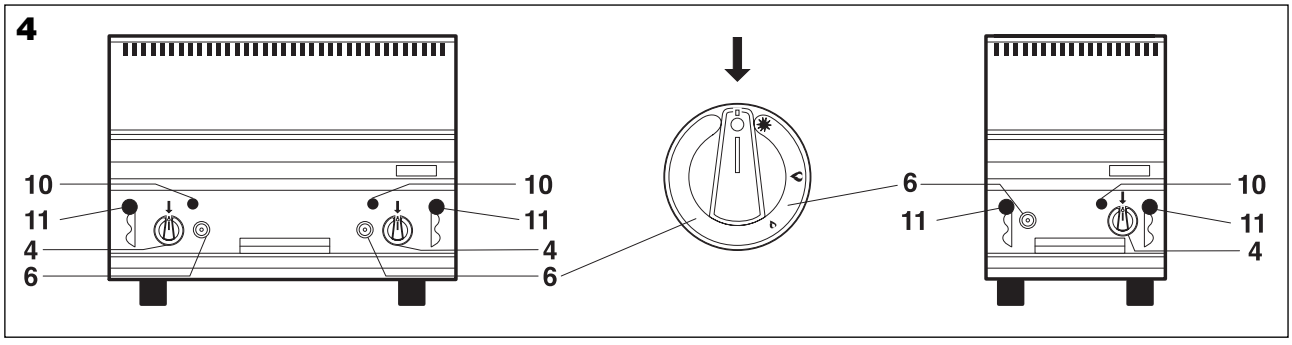
Durant la cuisson il est possible de régler la hauteur de la grille par rapport au brûleur. Pour ce faire, empoigner simultanément les manettes 11 (fig. 4) et les faire glisser verticalement pour les positionner sur un des crans de leur logement.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Après la cuisson à la grille, il est recommandé de nettoyer la grille lorsqu'elle est encore relativement chaude, avec de la toile de verre ou un tampon métallique à récurer. Vider et nettoyer tous les jours le tiroir de récupération de la graisse. Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie. Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau et du détergent en utilisant un chiffon humidifié; ne pas employer de substances abrasives ou de détersifs corrosifs. N'employer la paille de fer que sur la plaque, car elle risque de provoquer la rouille. Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux en fer. Eviter d'employer le papier de verre ou la toile d'émeri pour nettoyer toutes les parties en acier sauf la plaque. Dans des cas particuliers, il est admis d'utiliser de la pierre ponce en poudre. Si la saleté est très importante, nous conseillons d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite). Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un linge.

Toute opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.

Soumettre l'appareil à un contrôle au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.



AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES
EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS
CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE
TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS
LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES
OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE
LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES
NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**

**POUR VOTRE SECURITE CES DOCUMENTS DOIVENT
ETRE UTILISES PAR DES SPECIALISTES AGREES,
SEULS HABILITES A REPARER VOTRE APPAREIL EN PANNE.**